

每天手工制作的「師傅高湯」
每天手工制作的「大厨高湯」

日本料理の口味取决于“高汤”。
您知道“鲜味”是什么样的味道吗？
鲜味是不同于甜味、盐味、酸味、苦味的味觉。
而从高汤当中，就能尝得到此种“美味”。

日本料理の口味取决于「高湯」。
您知道「美味」是什麼樣的的味道嗎？
美味是不同於甜味、鹽味、酸味、苦味的味覺。
而從高湯當中，即能嚐得到此種「美味」。

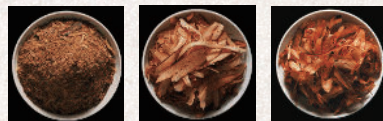
本店的高汤讲究口味与风味，不使用海带，
仅使用三种熏鱼干制作，且完全不使用化学调味料。
每天早晨由大厨熬煮出当日所需的高汤量，
用新鲜高汤和当季食材制作料理。
敬请品尝本店精制的大厨高汤。
当季蔬菜与肉类的鲜味，将随高汤漫溢全身。

本店的高湯講究口味與風味，不使用昆布，
僅使用三種燻魚乾製作，且完全不使用化學調味料。
每天早晨由師傅熬煮出當日所需的高湯量，
並搭配時令食材製作料理。
敬請品嚐本店精製的師傅高湯。
當季蔬菜與肉類的美味，將隨高湯漫溢全身。



难以忘却的是…荞麦面、
以讲究的水源、对身体柔和的天然盐、
以及严选荞麦粉为材料，
提供大厨用心现做的荞麦面。
通过感受季节变迁的料理和荞麦面，
让您的大阪旅游时光变得更加精彩……

難以忘卻的是…蕎麥麵
以講究的水源、對身體柔和的天然鹽、
以及嚴選蕎麥粉為材料，
提供師傅用心現做的蕎麥麵。
透過感受時季變遷的料理與蕎麥麵，
享受更愉悅的大阪旅遊時光……



鍋 锅品 / 鍋品

“围锅”文化

日本有着与亲朋好友围绕餐桌共吃火锅的习惯。围锅总是让用餐时光更加快乐，料理更显美味。份量请按来店人数点餐。

「圍鍋」文化

日本有著與親朋好友圍繞餐桌共吃火鍋的習慣。圍鍋總是讓用餐時光更顯愉悅，料理更顯美味。份量請按來店人數點用。



黑毛和牛肉荞麦面涮涮锅
黑毛和牛肉蕎麥麵涮涮鍋



水煮沸后放入蔬菜
(由服务员来制作)

水煮沸後放入蔬菜
(由服務員調理)



放入肉片
(约涮10秒)

放入肉片
(約涮10秒)



用锅里的高汤和调味料一起享用

以鍋內的高湯與調味料一起享用



荞麦面放入专用煮锅中，轻涮5秒

蕎麥麵放入專用煮鍋中，輕涮5秒

岛猪肉(冲绳)荞麦面涮涮锅
島豬肉(沖繩)蕎麥麵涮涮鍋



水煮沸后放入蔬菜
(由服务员来制作)

水煮沸後放入蔬菜
(由服務員調理)



放入肉片
(约涮10秒)

放入肉片
(約涮10秒)



沾上特制蘸酱享用

沾上特製蘸醬享用



荞麦面放入专用煮锅中，轻涮5秒

蕎麥麵放入專用煮鍋中，輕涮5秒

御膳 GOZEN 套餐

想各自品尝不同料理时。囊括前菜、主餐至荞麦面的“GOZEN”套餐，外观丰盛华丽，汇集日本的各种“美味”。

想各自品嚐不同料理時。囊括前菜、主餐至蕎麥麵的「GOZEN」套餐，外觀豐盛華麗，匯集日本的諸多「美味」。

